

Tardio de Caspe

Tamaño: Medio.

Forma: Asimétrica, redondeada, con un labio algo más desarrollado en su mitad superior.

Zona pistilar: Desplazada hacia uno de sus laterales. **Punto pistilar:** Dentro de una cubeta ancha y profunda siendo más pronunciada en la cara dorsal.

Sutura: Ancha y rebajada, hendida en la cavidad peduncular y en la zona pistilar.

Cavidad peduncular: Ancha y profunda.

Piel: Velloso, de pubescencia abundante pero muy corta y aterciopelada. **Color:** Amarillo intenso, carecen de chapa.

Carne: Dura, amarilla, sin coloración junto al hueso. Jugosa, suave, granulosa, dulce y poco aromática. **Sabor:** Bueno.

Hueso: Adherente a la carne, tamaño grande, forma alargada. Cresta ventral saliente en toda su longitud. Surco dorsal ancho y profundo e interrumpido una vez por los surcos laterales. Superficie arenosa, muy esculpida con surcos largos, anchos y profundos situados preferentemente en su mitad superior. En el resto orificios de forma y tamaño variado y surcos cortos. Polo peduncular abierto.

Maduración: Primera decena de octubre en Caspe (Zaragoza).

